Instructions d'utilisation et précautions d'emploi de l'appareil à emballer sous vide de SousVide Supreme™

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Pour de plus amples informations, veuillez vous rendre sur notre site Web, à l'adresse SousVideSupreme.com

CE Cet appareil est conforme aux normes IEC pour les appareils 220–240 V~ 50–60 Hz, et aux dernières exigences sur les DEEE.

MESURES DE SECURITE

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, certaines précautions de sécurité doivent impérativement être respectées, y compris :

1. Avant de brancher ou de débrancher le cordon d'alimentation (fil de sortie) de la prise électrique (prise murale), veillez à bien mettre l'appareil hors tension.

2. Débranchez l'appareil de la prise électrique (prise murale) lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de le nettoyer.

3. Avant de brancher, de débrancher ou d'utiliser l'appareil, veillez à correctement sécher vos mains. Ne mettez pas l'appareil en marche si le cordon (fil de sortie) ou la prise sont humides.

4. Les enfants ne doivent en aucun cas utiliser l'appareil. La présence d'un adulte est impérative lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants, et l'appareil doit être placé hors de portée des enfants.

5. Placez l'appareil et le cordon (fil de sortie) à distance des surfaces chaudes, des fours chauds ou des brûleurs de votre cuisinière. L'appareil doit impérativement être posé sur une surface sèche et stable, telle qu'une table ou un plan de travail, et à distance des pièces mobiles.

6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide pour le nettoyer.

7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

8. N'utilisez pas de rallonge ou d'accessoire non recommandé par Eades Appliance Technology LLC.

9. Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues.

10. N'utilisez pas l'appareil après une chute, ou si celui-ci semble endommagé. N'utilisez plus l'appareil s'il montre des signes de mauvais fonctionnement.

11. Utilisez uniquement des sacs en plastique de qualité alimentaire, ou des sacs recommandés par le fabricant comme appropriés à la cuisson. Utilisez des sacs de taille appropriée. Ne remplissez pas trop le sac !

12. Nous déconseillons fortement l'utilisation de cet appareil pour la mise sous

vide/l'emballage de liquides. Si vous souhaitez toutefois le faire, veuillez suivre les instructions « remplissage et soudage du sac de cuisson », après avoir congelé les liquides dans un récipient approprié, et avoir placé le bloc congelé dans le sac de cuisson.

13. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou manquant d'expérience avec les appareils de cuisson.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUPPLEMENTAIRES RELATIVES AUX CORDONS (FICHES D'ALIMENTATION) ET PRISES

1. Si le cordon d'alimentation est endommagé, seul le fabricant ou son représentant agréé sont autorisés à le remplacer.

2. Protégez le cordon d'alimentation contre les dégâts : n'écrasez pas le cordon (fiche d'alimentation), ne tirez pas sur le cordon (fiche d'alimentation) autour d'angles droits ou de coins. N'immergez pas le cordon (fiche d'alimentation) dans l'eau ou un autre liquide. Ne tirez pas et ne portez pas l'appareil par le cordon (fiche d'alimentation), et n'utilisez pas le cordon (fiche d'alimentation) comme une poignée.

3. Ne laissez pas le cordon (fiche d'alimentation) passer sous l'appareil, et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

4. Pour débrancher le cordon (fiche d'alimentation) de la prise électrique (prise murale), empoignez la prise et non le cordon (fiche d'alimentation) afin d'éviter de vous blesser.

5. Nous déconseillons l'utilisation d'une rallonge (fiche d'alimentation) avec cet appareil.

IMPORTANT : CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Ne tentez pas de réparer cet appareil. Seul un représentant agréé d'Eades Appliance Technology LLC est autorisé à effectuer des réparations. Veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse www.sousvidesupreme.com pour obtenir de plus amples informations.

Caractéristiques et fonctions

Mise sous vide/emballage (Vacuum/Seal)
Appuyez sur ce bouton pour aspirer l'air du sac de cuisson et souder automatiquement le sac une fois le processus de mise sous vide achevé.

Emballage uniquement (Seal Only)
Appuyez sur ce bouton pour souder l'extrémité ouverte des sacs et créer une poche, ou souder la poche sans utiliser la fonction de mise sous vide. Cette fonction permet également de forcer le soudage du sac si le soudage ne s'enclenche pas automatiquement après la mise sous vide.

Annulation (Cancel)
Appuyez sur ce bouton pour interrompre et arrêter le processus de mise sous vide/emballage.

Systèmes de blocage du couvercle (Cover Locks)
Appuyez sur les boutons situés sur les côtés droits et gauches du couvercle pour débloquer le couvercle suite à la mise sous vide ou l'emballage (pour verrouiller le couvercle, appuyez fermement sur les pointillés situés des deux côtés du couvercle).

Diodes (Indicator Lamps)
Les diodes s'allument pour indiquer une action en cours (mise sous vide/emballage ou emballage uniquement), et s'éteignent une fois l'opération achevée.

Bande de fermeture (Sealing Strip)
Cette zone comprend un fil chauffant qui soude le sac. Le fil comprend un revêtement en téflon empêchant au sac de coller à la bande.

Joint d'étanchéité (Sealing Gasket)
Le joint situé sur le couvercle appuie sur le sac pour le maintenir fermement en place contre la bande de fermeture.

Surface de mise sous vide (Vacuum surface)
La surface ondulée ovale recouverte par la boucle noire imperméable à l'air en éponge, par laquelle l'air contenu dans le sac est aspiré par la prise d'air de la pompe à vide (ouverture ronde et surélevée) en son centre. La surface de mise sous vide sert également de réservoir pour l'excédent d'humidité.

Boucle imperméable à l'air de l'éponge
Prévient les fuites d'air dans la zone de mise sous vide.

Fonctionnement de l'appareil à emballer sous vide de SousVide Supreme

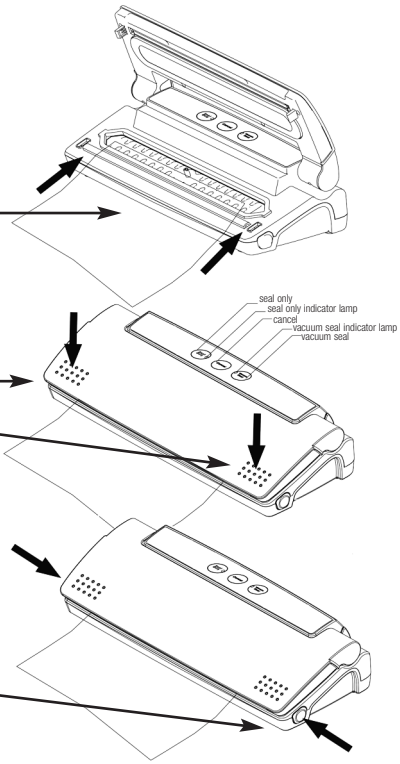
Etape 1
Branchez l'appareil dans une prise murale (vérifiez que la tension électrique est appropriée à l'appareil) puis appuyez sur « ON ».

Etape 2
Placez l'extrémité ouverte d'un sac de cuisson en plastique de qualité alimentaire sur la surface ondulée, sous la prise d'air.

Etape 3
Appuyez fermement des deux côtés du couvercle (sur les pointillés) pour verrouiller l'appareil, tel qu'indiqué ci-contre. Vous devez entendre deux clics.

Etape 4
Appuyez sur le bouton emballage sous vide ou emballage pour souder le sac. Une diode s'allume pendant le soudage, puis s'éteint une fois le processus achevé.

Etape 5
Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur les boutons situés des deux côtés de l'appareil, tel qu'indiqué ci-contre.



Réalisation d'un sac alimentaire à partir d'un rouleau en plastique de qualité alimentaire

1. Tirez sur l'extrémité du rouleau de façon à placer l'extrémité ouverte du sac en plastique sur la surface de mise sous vide, sous la prise d'air.

2. Refermez le couvercle.

3. Appuyez fermement sur les pointillés situés des deux côtés du couvercle avec les deux mains pour correctement placer le couvercle. Vous devez entendre un clic de chaque côté.

4. Appuyez sur le bouton « emballage uniquement ». Une diode s'allume pendant le soudage, puis s'éteint une fois le processus achevé.

5. Une fois le soudage achevé, déverrouillez le couvercle en appuyant sur les boutons situés des deux côtés de l'appareil, puis retirez le rouleau.

6. Coupez selon la longueur désirée.

7. Le sac est prêt à l'emploi..

Remplissage et soudage du sac de cuisson

1. Sélectionnez (ou réalisez l'opération ci-dessus) un sac de cuisson en plas-

tique de qualité alimentaire.

2. Placez les aliments que vous souhaitez mettre sous vide/emballer dans le sac. Remarque : nous déconseillons fortement l'utilisation de cet appareil pour la mise sous vide/l'emballage de liquides. Les liquides seront aspirés par la surface de mise sous vide ou la prise d'air, et pourraient encrasser ou endommager l'appareil. Si vous devez mettre sous vide/emballer des liquides, nous vous conseillons de congeler les liquides, tels que les bouillons ou infusions, dans un petit récipient approprié ou un sac à fermeture à glissière, puis placez le bloc congelé dans les sacs de cuisson. Laissez refroidir les huiles et sirops avant de les placer dans le sac.

3. Ne remplissez pas trop le sac ! Réservez une longueur suffisante afin de pouvoir facilement l'extrémité ouverte du sac sur la surface de mise sous vide après avoir refermé et verrouillé le couvercle.

4. Afin de réaliser une soudure efficace, la partie du sac située dans l'appareil doit être propre, et ne pas comporter de liquides ou d'huiles.

5. Ajustez la partie ouverte du sac de manière à éliminer les plis pouvant entraver le soudage.

6. Placez la partie ouverte du sac sur la surface de mise sous vide, sous la prise d'air.

7. Refermez puis verrouillez le couvercle en appuyant fermement des deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

8. Appuyez sur le bouton mise sous vide/emballage. Une diode doit s'allumer et le sac se contracter au fur et à mesure de l'évacuation de l'air. Si le sac ne contracte pas, l'appareil s'arrêtera automatiquement au bout de 30 secondes, sinon, vous pouvez appuyer sur Stop, déverrouiller l'appareil, ouvrir le couvercle puis replacer le sac avant de verrouiller de nouveau. Appuyez de nouveau sur le bouton mise sous vide/emballage. Si l'opération échoue une seconde fois, reportez-vous au guide de dépannage de ce manuel, ou reconditionnez les aliments dans un nouveau sac (répétez les étapes 1 à7) et jetez l'ancien sac.

9. Une fois la mise sous vide achevée, l'appareil soudera automatiquement l'extrémité ouverte. Dans le cas contraire, vous pouvez souder manuellement le sac à l'aide du bouton Emballage uniquement.

10. Une fois toutes les opérations achevées, la/les diode(s) s'éteindront.

11. Appuyez sur les boutons de verrouillage du couvercle situés des deux côtés de l'appareil pour desserrer le couvercle.

12. Retirez le sac de cuisson soudé.

13. Pour ouvrir un sac soudé, coupez la soudure du sac à l'aide de ciseaux.

Informations importantes relatives à l'utilisation des sacs de cuisson

1. Lors de la mise sous vide des aliments, utilisez toujours des sacs en plastique de qualité alimentaire recommandés par le fabricant comme appropriés

à la cuisson.

2. Ne remplissez pas trop le sac.

3. Si vous souhaitez congeler le sac soudé/mis sous vide, réservez un espace d'environ cinq centimètres pour l'expansion pendant la congélation.

4. Ecartez l'ouverture à souder vers l'extérieur et l'intérieur avant de remplir le sac afin d'éviter que des liquides, de l'huile ou des morceaux d'aliment ne s'y accumulent et entravent le soudage.

5. Ne laissez pas trop d'air dans le sac avant de le souder, car cela augmente la charge de travail de la pompe à vide, et entrave l'évacuation de l'air retenu à l'intérieur. Evacuez l'air du sac en appuyant doucement sur les côtés avant d'insérer le sac dans l'appareil.

6. Ne tentez pas d'emballer des aliments pointus pouvant pénétrer et déchirer le plastique, tel que des arêtes ou des coquillages durs.

7. Laissez l'appareil refroidir entre les mises sous vide. Nous recommandons d'emballer un (1) sac par minute.

8. 4.Blanchissez les légumes frais, tels que les brocolis, les choux-fleurs, les choux ou les choux de Bruxelles avant de les mettre sous vide et de les entreposer dans le réfrigérateur ou le congélateur, car ces légumes libèrent naturellement du gaz, ce qui peut faire gonfler le sac et entraîner une cuisson inégale dans le SousVide Supreme.

9. Utilisez des sacs en plastique recommandés par le fabricant, et jetez-les conformément aux instructions du fabricant. Ne réutilisez jamais les sacs en plastique, sauf instruction contraire du fabricant. Veuillez noter que les sacs usagés représentent un risque plus important de panne de l'appareil. Si les instructions du fabricant précisent que ses sacs sont recyclables, veuillez les rincer et les recycler conformément aux normes de votre commune et aux instructions du fabricant.

Nettoyage et maintenance

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

2. N'immergez pas l'appareil ou le cordon électrique (fiche d'alimentation) dans l'eau ou un autre liquide.

3. Afin de ne pas endommager la surface, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons de récurage pour nettoyer l'appareil.

4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, de liquide de vaisselle doux et d'eau chaude.

5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utilisez une serviette en papier ou un chiffon propre pour essuyer les aliments ou liquides. Humidifiez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse puis essuyez doucement.

6. Séchez doucement et minutieusement l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.

Informations de sécurité : emballage et entreposage

1. Lavez-vous toujours soigneusement les mains avec du savon et de l'eau avant de manipuler, et après avoir manipulé des aliments.

2. Nettoyer et désinfectez toutes les surfaces de travail et ustensiles avant et après l'emballage des aliments à l'aide de l'appareil à emballer SousVide Supreme.

3. Remarque : l'emballage sous vide/l'emballage ne créé pas un vide complet, mais aspire jusqu'à 90% de l'air enfermé dans le sac, ne laissant qu'une faible quantité d'oxygène résiduel dans le sac.

4. Un faible taux d'oxygène résiduel (inférieur à 5%) inhibe normalement la croissance de la plupart des microorganismes qui détériorent les aliments, réduisant ainsi les risques de maladies d'origine alimentaire.

5. La température, l'humidité, l'acidité, et le sel ou sucre des aliments peuvent influencer la croissance des microorganismes potentiellement dangereux.

6. Pour votre sécurité, les aliments (périssables) emballés sous vide doivent être entreposés dans un endroit approprié, soit réfrigérés à moins 4°C, soit cuits à plus de 55°C.

7. 3.Vous pouvez rapidement refroidir les sacs sous vide en les immergeant dans un bain d'eau glacé (moitié d'eau/moitié de glace) pendant 30 à 60 minutes, puis réfrigérés jusqu'à 48 heures, ou congelés jusqu'à un an.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas lorsque le bouton mise sous vide/emballage est enclenché

1. Inspectez le cordon d'alimentation (fiche) et la prise à la recherche de signes d'endommagement. S'ils sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil à emballer SousVide Supreme.

2. Vérifiez que le cordon d'alimentation (fiche) est correctement branché dans la prise électrique (prise murale).

3. Testez la prise électrique (prise murale) en y branchant un autre appareil.

4. Si la prise électrique (prise murale) ne fonctionne pas correctement, vérifiez que le disjoncteur ne s'est pas déclenché, ou qu'un fusible n'a pas sauté.

5. 1.Branchez l'appareil à emballer SousVide Supreme dans une autre prise électrique (prise murale).

L'air du sac n'a pas été intégralement aspiré

1. Pour réaliser un soudage efficace, l'extrémité ouverte du sac doit être intégralement placée sur la surface de mise sous vide, et sous la prise d'air.

2. Inspectez la bande de fermeture et le joint d'étanchéité situés sous le couvercle à la recherche de morceaux d'aliments ou d'humidité. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon légèrement humide, séchez soigneusement, puis recom-

mencez l'opération.

3. Vérifiez que le couvercle est correctement verrouillé. Déverrouillez le couvercle puis recommencez l'opération.

4. Vérifiez que le sac n'est pas percé. Pour ce faire, pressez plusieurs fois la partie supérieure du sac en le tenant fermement avant de le plonger dans un bain d'eau. Si le sac est percé, l'air contenu dans le sac produira des bulles. Dans ce cas, jetez le sac percé.

Le sac de cuisson relâche de l'air après le soudage

1. Des plis, des miettes, de l'huile ou des liquides peuvent produire des fuites le long de la soudure. Ouvrez le sac à l'aide de ciseaux en coupant sous la soudure. Aplanissez l'extrémité et nettoyez l'intérieur du sac à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette en papier propre avant de le ressouder.

2. Vérifiez que le sac n'est pas percé (cf. L'air du sac n'a pas été intégralement aspiré ci-dessus).

L'appareil à sceller ne soude pas correctement le sac

1. En cas de surchauffe de la bande de fermeture, le sac peut fondre et entraver la soudure. Soulevez le couvercle et laissez la bande de fermeture refroidir pendant quelques minutes. Patientez au moins 15 secondes avant d'appuyer sur le bouton « soudage uniquement ».

2. La présence de restes d'aliments sur la bande de fermeture peut entraver le soudage. Nettoyez la bande de fermeture à l'aide d'un chiffon propre, puis séchez-la soigneusement.

Mise au rebut et protection de l'environnement

Votre appareil contient des matériaux recyclables. Ne jetez pas ce produit avec les déchets non triés. Veuillez jeter cet appareil dans un centre de recyclage des déchets adapté, ou un point de collecte des déchets recyclables local conformément aux normes de votre commune.

SousVide SUPREME vacuum sealer

SousVide Supreme
customerservice@sousvidesupreme.com
+1.877.787.6836

Copyright 2010 Eades Appliance Technology, LLC. All rights reserved.